

BEAUJOLAIS NATURE DES PIERRES DORÉES

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Textures limono-sableuses et limono-argileuses ; parcelles exposition Sud et Sud-Est

Âge de la vigne : 25 à 35 ans

Culture : Plantation de 8 600 pieds/HA, conduit sur fil inox, taille Guyot de 5 à 6 yeux. Démarche en lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL/HA. Récolte manuelle et tri sélectif en vigne

VINIFICATION

Mise en cuve grappes entières

Macération semi-carbonique de 7 à 8 jours avec maîtrise des températures à 24-26°C, pressurage pneumatique

Filtration légère sur terre de Kieselguhr

ÉLEVAGE

Élevé en cuve 6 mois

Très faible teneur en sulfite

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur rubis avec des reflets violines

Nez : Notes de fruits rouges expressives

Palais : La bouche fraîche, nette, ronde et harmonieuse.

Le fruit soutenu par une structure tannique, reste équilibré jusqu'en final

SERVICE

Température de service : 15°C

Accord mets-vins : Accord avec les charcuteries, les viandes rouges et blanches



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com